



I.I.S.
“E. Ferrari”



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“ENZO FERRARI”

✧ SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

✧ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

PIANO DI LAVORO ANNUALE

ANNO SCOLASTICO

2018-2019

DOCENTE

Prof.ssa Antonella Ferro

DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

CLASSE: V SEZIONE: B ENOGASTRONOMIA
INDIRIZZO: IPSEOA

1 - Analisi del contesto di partenza

1.1. – Dati storici.

Alunni iscritti 25	frequentanti 25	maschi 12	femmine 13	diversamente abili 1	Alunni ripetenti 1	alunni iscritti per la prima volta
-----------------------	--------------------	--------------	---------------	-------------------------	-----------------------	------------------------------------

1.2 – Situazione d'ingresso della classe:

livello	insufficiente	base	intermedio	avanzato	Assenti
Numero	8	10	3	3	1
% calcolata sui frequentanti	32%	40%	12%	12%	4%

2. COMPETENZE, ABILITA', CONOSCENZE, MODULI E TEMPI

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MODULI- IPOTESI DI ITINERARIO DIDATTICO	TEMPI
Competenze di base -Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che hanno determinato l'evoluzione dei servizi turistici Competenze avanzate -Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici Competenze chiave europee -Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali	Abilità di base Analizzare il mercato turistico nazionale ed internazionale, interpretandone le dinamiche Abilità avanzate -Saper individuare le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale -Individuare la normativa di riferimento	Conoscenze di base -Breve storia del turismo nazionale e internazionale - Gli enti statistici Conoscenze avanzate -Le caratteristiche, le dinamiche ed i flussi del mercato turistico nazionale e internazionale -La normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore. Organismi internazionali.	A – Il mercato turistico: <ul style="list-style-type: none"> - Il mercato turistico internazionale - Gli organismi e le fonti normative internazionali - Il mercato turistico nazionale - Gli organismi e le fonti normative interne 	25 ore
Competenze di base -Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione e gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore Competenze avanzate -Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando le	Abilità di base Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Abilità avanzate -Analizzare il mercato turistico nazionale e interpretarne le dinamiche -Saper individuare le	Conoscenze di base Tecniche di marketing turistico Tecniche di web marketing Conoscenze avanzate Strumenti di web marketing Le leve di marketing	B –Il marketing: <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti generali - Il marketing strategico - Il marketing operativo - Il web marketing - Il marketing plan 	40 ore

<p>attrattive del posto</p> <p>Competenze chiave europee</p> <p>-Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p>	<p>caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale</p>			
<p>Competenze di base</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Competenze avanzate</p> <p>-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Competenze chiave europee</p> <p>-Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p>	<p>Abilità di base</p> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan</p> <p>Abilità avanzate</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p>	<p>Conoscenze di base</p> <p>Analisi dell'ambiente interno ed esterno. Vision e mission. Pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Budget</p> <p>Business plan</p> <p>Conoscenze avanzate</p> <p>Strategia dell'impresa e scelta strategica</p> <p>Vantaggio competitivo</p> <p>Controllo di gestione</p> <p>Controllo budgettario e report</p>	<p>C – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pianificazione e la programmazione - Il budget - Il Business Plan 	40 ore
<p>- Competenze di base</p> <p>Individuare la normativa di settore.</p> <p>Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Competenze avanzate</p> <p>-Applicare la normativa di settore nei casi specifici</p> <p>Competenze chiave europee</p> <p>-Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>- Abilità di base</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p>Abilità avanzate</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento</p>	<p>Conoscenze di base</p> <p>Le norme relative alla costituzione dell'impresa, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <p>I principali contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering, banqueting,</p> <p>Conoscenze avanzate</p> <p>Responsabilità degli operatori di settore.</p> <p>Testo Unico sulla sicurezza del lavoro.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>	<p>D –La normativa del settore turistico-ristorativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le norme sulla costituzione dell'impresa - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro - Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore - I contratti delle imprese ristorative e ricettive - I contratti delle imprese di viaggio - I rapporti tra TO, ADV, Imprese ricettive e imprese di trasporto 	30 ore
<p>Competenze di base</p> <p>Comprendere l'evoluzione nel tempo della normativa di</p>	<p>- Abilità di base</p> <p>Individuare i fattori economici territoriali che</p>	<p>Conoscenze di base</p> <p>Le abitudini alimentari ed economia del territorio.</p>	<p>E – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio:</p>	20 ore

<p>settore. Operare nel settore produttivo promuovendo le tradizioni locali.</p> <p>Competenze avanzate -Applicare la normativa di settore nei casi specifici. -Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela</p> <p>Competenze chiave europee -Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>incidono sulle abitudini alimentari</p> <p>Abilità avanzate Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto e i prodotti a chilometri zero come strumento di marketing</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p>	<p>I marchi di qualità alimentare.</p> <p>Conoscenze avanzate Normativa di settore e prodotti a chilometri zero. Le tendenze in campo alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le abitudini alimentari - I marchi di qualità alimentare 	
<p>Competenze di base -Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <p>Competenze avanzate -Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione e sostenibilità Operare nel settore produttivo promuovendo le tradizioni locali.</p> <p>Competenze chiave europee -Saper documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Abilità di base</p> <p>Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni di qualità obbligatorie e volontarie. Analizzare la ristorazione sostenibile per ridurre gli impatti negativi sull'ambiente ed incrementare i benefit di natura socio-economica.</p>	<p>Conoscenze</p> <p>I servizi di catering nelle diverse tipologie. La definizione del servizio; Il Banqueting manager; L'organizzazione gestionale; L'organizzazione operativa.</p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p>	<p>UDA – Pluridisciplinare del Cdc</p> <p>BANQUETING E CATERING</p> <p>UDA -ASL</p>	<p>2 ore</p> <p>4 ore</p>
<p>Competenze Assumere comportamenti responsabili e proattivi, nei confronti dell'ambiente, della sicurezza e dello sviluppo socio-economico) Favorire l'interazione con il territorio. Orientare il proprio autosviluppo professionale. Sviluppare l'etica della democrazia.</p>	<p>Abilità Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e i bisogni, riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>	<p>Conoscenze Conoscere e stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti. Conoscere e decodificare i messaggi veicolati dai mezzi di comunicazione per coglierne le interpretazione dei fatti.</p>	<p>Cittadinanza attiva e Costituzione:</p> <p>competenze sociali</p>	<p>4 ore</p>
				Tot. 165

3 – Metodologia, strumenti e spazi

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
⤴ Lezioni frontali	⤴ Testi	⤴ Aula
⤴ Insegnamento individualizzato	⤴ Lavagna	⤴ Aula multimediale
⤴ Discussione	⤴ Mappe concettuali	⤴ Spazi laboratoriali
⤴ Didattica laboratoriale	⤴ Materiale in fotocopia	
⤴ Cooperative learning	⤴ Articoli di giornali (di settore e non)	
⤴ E-learning	⤴ Supporti multimediali	
⤴ Apprendimento tramite rinforzo	⤴ Stage	
⤴ Problem solving		
⤴ Ricerca-azione		
⤴ Simulazione (role playing)		
⤴ Correzione alla lavagna dei compiti assegnati		
⤴ Esercitazioni in classe o al computer		
⤴ Riferimenti interdisciplinari		

4 – Sussidi didattici

4.1 – Libri di testo

Autore	Titolo	volume	editore	Codice ISBN
Stefano Rascioni Fabio Ferriello	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE	3	Tramontana	978 88 233 4649 9

4.2 – Altri strumenti da utilizzare

- ⤴ Sussidi multimediali
- ⤴ Appunti

5 - Valutazione e verifica

5-1 - Criteri di valutazione

Voto	Giudizio	Obiettivi educativi	Espressione	Conoscenze	Comprensione	Applicazioni delle conoscenze	Capacità di analisi e sintesi	Capacità di rielaborazione	Competenze chiave di cittadinanza
1 2	Pessimo	Dialogo educativo: partecip. assente Assenze: molto frequenti Ritardi: molto frequenti Comportamento: abitualmente scorretto.	Del tutto scorretta	Quasi nulle	Quasi nulla. Non riesce ad avvalersi della guida del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	
3	Molto scarso	Dialogo educativo: partecip. molto rara Assenze: frequenti Ritardi: frequenti Comportamento: molto scorretto	Assai poco corretta, impropria. Espone in modo disarticolato e incoerente.	Gravemente lacunose	Molto modesta. Richiede sempre l'intervento del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	
4	Scarso	Dialogo educativo: partecip. rara Assenze: numerose Ritardi: numerosi Comportamento: talvolta scorretto	Poco corretta. Spesso espone in modo disarticolato e non del tutto coerente.	Frequentemente lacunose, spesso mnemoniche e disorganiche	Modesta. Richiede spesso l'intervento del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	Insufficienti
5	Mediocre	Dialogo educativo: partecip. disc. cont. Assenze: saltuarie Ritardi: saltuari Comportamento: nel complesso corretto	Non sempre corretta e appropriata. Espone in modo disordinato e disorganico	Parziali e talvolta superficiali o mnemoniche	Non completa. Richiede talvolta l'intervento del docente.	Rare. Non sempre corrette.	Mancanti	Mancanti	Presenti in misura accettabile, anche se non sempre corrette e complete
6	Sufficiente	Dialogo educativo: partecip. ord.ria Assenze: nella norma Ritardi: sporadici Comportamento: corretto	Semplice ma corretta. Espone in modo ordinato e coerente	Essenziali ma complete senza approfondimenti	Elementare. Richiede solo occasion. l'intervento del docente	Corrette ma limitate a problemi elementari.	Appena sviluppate	Mancanti	Essenziali. Anche se occasionalmente è opportuno l'intervento del docente per una maggiore e puntuale applicazione.
7	Discreto	Dialogo educativo: partecip. assidua Assenze: rare Ritardi: rare Comportamento: corretto e diligente	Corretta e appropriata. Espone in modo fluido organico e convincente	Conoscenze complete, organiche, assimilate	Immediata. Non richiede l'intervento del docente. Si orienta senza difficoltà	Corrette anche per problemi complessi ma con qualche imprecisione	Riesce ad individuare aspetti particolari di problemi complessi	Riesce talvolta a riassumere il pensiero con qualche imprecisione	Corrette. L'allievo oltre ad aver acquisito un buon metodo di studio, riesce a progettare e comunicare nel contesto di riferimento

8	Buono	Dialogo educativo: attiva con frequenti interventi e spunti di riflessione collet. Assenze: rare Ritardi: rari Comportamento: diligente, esemplare	Adeguate e curate. Espone in modo fluido, sicuro, brillante.	Conoscenze approfondite e rielaborate	Immediata. Intuitiva. Deduttiva. Comprende i criteri di gestione degli interventi da parte del docente	Corrette anche per problemi complessi	Riesce a cogliere problematiche minuziose	Riesce a riassumere bene i temi esaminati stabilendo collegamenti	E' in grado di agire in modo autonomo e responsabile nella risoluzione di problemi e nell'individuare collegamenti e relazioni
9 10	Ottimo / eccellente	Dialogo educativo: part. costruttiva Assenze: rare Ritardi: rari Comportamento: esemplare: è modello e guida del gruppo classe	Organica e ricca. Espone in modo brillante ed originale	Conoscenze analitiche, approfondite rielaborate e coordinate	Immediata. Intuitiva. Deduttiva. Anticipa le conclusioni e coglie nessi interdisciplinari	Corrette anche per problemi molto complessi, senza imprecisioni	Riesce a cogliere problematiche minuziose di problemi anche molto complessi	Riesce a riassumere bene i temi esaminati stabilendo collegamenti efficaci in piena autonomia	Oltre alla capacità di agire in modo autonomo e responsabile nella risoluzione di problemi e nell'individuare collegamenti e relazioni, è in grado di acquisire autonomamente informazioni

5.2 – Strumenti di verifica

- ✎ Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla)
- ✎ Grafica
- ✎ Analisi del testo
- ✎ Relazioni
- ✎ Prove pratiche
- ✎ Verifiche orali
- ✎ Elaborazione dati
- ✎ Transcodificazioni
- ✎ Brevi interrogazioni orali non programmate
- ✎ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ✎ Questionari
- ✎ Esercitazioni di gruppo

DATA, 7/12/2018

Firma del docente
Ferro Antonella